
ENTRÉES

HUÎTRE À L'UNITÉ
SELON L'ARRIVAGE
SERVI AVEC MIGNONETTE

3

SALADE D'ASPERGES
ASPERGES POÊLÉES, CHIPS DE PARMESAN
PACANES LAQUÉES ET TOMATES RÔTIES

10

SOUPE DU JOUR
SOUPE CONCOCTÉE
SELON LES GOÛTS DE NOTRE CHEF

5

CALMARS FRITS
PANURE ANGLAISE AU PARMESAN, MAYONNAISE CÉSAR,
PURÉE D'ANETH ET SAUCE MARINARA

10

SALADE VERTE
MESCLUN, ROQUETTE, BETTERAVES,
VINAIGRETTE MAISON

5

ARRANCINIS
DEUX BOULES DE RISOTTO BOLOGNAISES,
SAUCE TOMATE ET ROQUETTE

11

BRUSCHETTAS
TOMATES, BASILIC, ÉCHALOTES
SERVI AVEC CHIPS DE PARMESAN

8

SALADE CÉSAR
VINAIGRETTE MAISON, CROÛTONS AU BEURRE ET
PANCETTA GRILLÉE

11

POLPETTE
BOULETTE DE VEAU ET DE PORC CUITE DANS LA SAUCE TOMATE,
SERVIE AVEC PARMESAN

9

GNOCCHI GORGONZOLA
PÂTE DE PATATE DANS UNE SAUCE CRÉMEUSE
AU FROMAGE GORGONZOLA

12

ROULEAUX DE LÉGUMES
CONCOMBRES, BASILIC, TOMATES,
MOZZARELLA DI BUFALA ET PAIN À L'HUILE

9

PIEVRE GRILLÉE
ROQUETTE, TOMATES
ENDIVES ET RÉDUCTION BALSAMIQUE

13

PORTOBELLO FARCI
PORTOBELLO GRILLÉ ET FARCI D'ESCARGOTS À L'AÏL,
LE TOUT GRATINÉ

10

CARPACCIO DE BOEUF
LÉGUMES MARINÉS, POUDRE DE POP CORN
PESTO DE ROQUETTE, PARMESAN

13

CRÉEZ VOTRE PLATEAU À PARTAGER

2 CHOIX 12,00\$ / 4 CHOIX 21,00\$ / 6 CHOIX 29,00\$

-Formaggio-

FROMAGES

TALLEGIO DE LOMBARDI
LAIT DE VACHE, PÂTE FLEURIE

GORGONZOLA
PÂTE MOLLE PERSILLÉE DE BLEU

FONTINA
LAIT CRU, PÂTE SEMI FERME

PIAVE
LAIT DE VACHE PASTEURISÉ

MOZZARELLA +2\$
DI BUFALA FAIT AU QUÉBEC

CACIO DI BOSCO +2\$
MI FERME, À LA TRUFFE

-Salumi-

CHARCUTERIES

SAUCISSON LEPIEUX
STYLE ROSETTE DE LYON

PROSCIUTTO SPECK
JAMBON FUMÉ, SALÉ 3 SEMAINES

SAUCISSON CHARLO
STYLE CHORIZO

MAGRET FUMÉ
POITRINE DE CANARD FUMÉE

SALAMI GENOVA
AVEC GRAIN DE POIVRES

PROSCIUTTO PARMA +2\$
NUMERO 1 MONDIAL, RÉGION DE PARME

PÂTES & RISOTTO

PÂTES MAISON FRAICHES DU JOUR

GNOCCHI RANCH 17\$

PÂTE DE PATATE, BACON MAISON, ÉCHALOTES CONFITES AU VIN BLANC, PARMESAN ET CRÈME

TAGLIATELLES ROUGE 15\$/18\$

TAGLIATELLES MAISON AU PAPRIKA, ÉPAULE DE PORC BRAISÉE, TOMATES RÔTIES, BASILIC ET FENOUIL

LINGUINIS BOLOGNAISE 15\$/19\$

SAUCE TOMATE À LA VIANDE, SERVI AVEC BOULETTE DE VEAU, PORC ET BOEUF

FETTUCCINI MIGNON 20\$

3 ONCES DE FILET MIGNON, AIL, BEURRE, CITRON, PERSIL ET PARMESAN

RAVIOLIS BOTTURA 21\$

5 RAVIOLIS FARCIS DE DIBOSCO, CIPOLINIS, CHAMPIGNONS, BACON MAISON AVEC SAUCE DEMI GLACE CRÉMEUSE

RISOTTO VEGETARIANO 21\$

SAUCE CRÉMEUSE AU VIN BLANC, ASPERGES, CHAMPIGNONS, AIL ET ROQUETTE

RISOTTO GARAM MASALA 25\$

RISOTTO AVEC ÉPAULE DE VEAU BRAISÉE, POIS CHICHES, CONCOMBRES, TOMATES, CRÈME SÛRE ET OIGNONS VERTS

TORTELLINIS ROSE & VERT 26\$

FARCIS DE MASCARPONE, DE CITRON CONFITS ET DE BASILIC
CREVETTES ET PÉTONCLES POÊLÉS, PURÉE DE POIS VERTS ET HUILE DE BASILIC

P I Z Z A

16\$ MARGHERITA SAUCE TOMATE, TOMATES CONFITES À L'AIL, MOZZARELLA DI BUFALA ET BASILIC

17\$ VEGGIE FIGUES, GORGONZOLA, RÉDUCTION BALSAMIQUE, OIGNONS CARAMÉLISÉS ET ROQUETTE

17\$ SPECK & EGG POMMES DE TERRE, PROSCIUTTO SPECK FUMÉ, OEUF, SAUCE CRÉMEUSE ET PIAVE

18\$ BRISKET SMOKED MEAT MAISON, SALADE DE CHOUX, SAUCE MOUTARDE ET CRÈME AVEC CHEDDAR

18\$ CARNE PEPPERONI, BOULETTES DE VIANDE, BACON MAISON, TOMATES ET MOZZARELLA

19\$ CAPICHE SAUCE TOMATE, PEPPERONI, POIVRONS, TOMATES CERISES, PROSCUITTO ET CHAMPIGNONS

* AJOUTER UNE FRITE PARMESAN 7 \$

B A M B I N O 5 \$

DISPONIBLE POUR LES 8 ANS ET MOINS

POUTINE ITALIENNE SAUCE BOLOGNAISE, FROMAGE LEMAIRE ET FRITES JULIENNES

PIZZA : CLASSICO 8" / CAPICHE 8"

CROQUETTES DE POULET MORCEAUX DE POULET PANÉS EN FORME D'ANIMAUX

LINGUINIS PÂTES FRAÎCHE ET SAUCE BOLOGNAISE

PLATS PRINCIPAUX

SCHNITZEL PARMIGIANA

ESCALOPE DE VEAU DE GRAIN AAA SERVI ROSÉE, ENROBÉE DE PANURE ANGLAISE ET GRATINÉE AU MOZZARELLA SAUCE TOMATE, MAYONNAISE AU CITRON, SERVIE AVEC GNOCCHIS AU BEURRE ET PARMESAN

22\$

CARRÉ D'AGNEAU

CARRÉ D'AGNEAU GRILLÉ EN CROÛTE D'HERBES, DEMI GLACE POLENTA CRÉMEUSE AU CHEDDAR, BROCOLIS, ASPERGES ET TOMATES À L'AIL

22\$

PRISE DU JOUR

POISSON CUISINÉ SPÉCIALEMENT CHAQUE SEMAINE SELON L'ARRIVAGE, ACCOMPAGNEMENTS AUX GOÛTS DU CHEF

PM\$

CARNE DI PORCO

CÔTE DE PORC NAGANO ENROBÉ DE BACON MAISON ET FARCIS DE PIPERADE SERVIS AVEC POMMES DE TERRE GRELOTS, CHOUX DE BRUXELLES FRITS ET CRÈME SÛRE FUMÉE

24\$

MANZO & SALMONE

MACREUSE DE BOEUF MARINÉE AU VIN ROUGE ET ÉCHALOTES, SAUMON AU FOUR AVEC CRÈME À L'ANETH SERVIS AVEC HARICOTS VERT, CHAMPIGNONS, POMMES DE TERRE, CAROTTES ET TOMATES CERISES

28\$

PLATEAU FRUTTI DI MARE

QUEUE DE HOMARD AU BEURRE À L'AIL, HUITRES FROIDES ET CHAUDES, PÊTONCLES FUMÉS 4 CREVETTES PANKO GÉANTES AVEC SAUCE COCKTAIL MAISON, PIEUVRE GRILLÉE ET SALADE DE CREVETTES MATANE

38\$



MENU SIGNÉ PAR LE CHEF

Samuel Gouvin

CAPICHE